



**Aromateca:** boa prática da  
Biblioteca do  
Centro de  
Aperfeiçoamento  
em Gastronomia

## Patrícia Garcia

Gerente pedagógica do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia do Departamento Nacional do Senac Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi  
*E-mail:* patriciagarcia@senac.br

## Talita Lins

Bibliotecária do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia  
Especialista em Biblioteconomia pela Faculdade Integrada Jacarepaguá. Especialista em Monitoramento em Inteligência Competitiva pela Universidade Federal do Amazonas  
*E-mail:* talita.lins@senac.br

## RESUMO

Apresenta a Aromateca, resultado do trabalho desenvolvido por um grupo multidisciplinar de profissionais do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag), voltado para a busca de diferenciais educacionais significativos para os educandos do segmento de Gastronomia. Nesse contexto de parcerias, mostra o papel da Biblioteca e sua contribuição para a implementação dessa experiência olfativa, além de outras que estão surgindo, fruto desta boa prática.

**Palavras-chave:** Biblioteca. Aromateca. Experiências olfativas. Encantamento.



## 1 - INTRODUÇÃO

O Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag), administrado pela Diretoria de Unidades Especializadas do Departamento Nacional do Senac, tem como objetivo, por meio da oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), servir como provedor de mão de obra qualificada para as empresas pedagógicas do Senac, fortalecer a marca no segmento gastronômico de Brasília e apoiar, técnica e pedagogicamente, o desenvolvimento da área de Gastronomia do Departamento Regional do Distrito Federal.

A metodologia adotada no Ceag é de desenvolvimento por competências, que coloca o aluno no centro do processo de aprendizagem, sempre estimulado por seus instrutores, que atuam como mediadores nas diversas situações propostas nos cursos.

Desde o momento da concepção dos programas oferecidos pelo Ceag, o corpo técnico concordou que parte do processo de desenvolvimento educacional deveria estar associado à leitura e à pesquisa. Nesse contexto, a Biblioteca do Ceag ganhou destaque como ambiente de disseminação de informações e cultura, de maneira dinâmica e criativa, possibilitando aos seus usuários o alcance de novos horizontes.

## 2 - A BIBLIOTECA DO CENTRO DE APERFEIÇOAMENTO EM GASTRONOMIA (CEAG)

Tem por finalidade: reunir, organizar e disseminar publicações e informações de interesse de seus usuários. A partir de seu acervo, apoia a pesquisa, busca facilitar o aprendizado individual e promove o desenvolvimento social e intelectual de alunos e empregados dessa Unidade.

Com isso, a Biblioteca caracteriza-se como um dos principais espaços de aprendizagem, uma vez que os alunos subsidiam suas participações e criações para as aulas, em pesquisas realizadas nos livros e periódicos do acervo, bem como na internet, sempre orientados e incentivados pelos questionamentos de seus instrutores e da equipe que atua no espaço.



Dessa maneira, a Biblioteca assume papel essencial para as discussões e trocas de informações entre alunos e instrutores, possibilitando que, de maneira coletiva e extremamente democrática, se dê o desenvolvimento das competências previstas nos perfis de conclusão dos cursos.

### 3 - COMO SURTIU A AROMATECA?

Ao longo de alguns meses, um grupo multidisciplinar de profissionais do Ceag debruçou-se sobre o desafio de elaborar uma proposta de formação profissional para ocupações do segmento de Gastronomia, que tivessem diferenciais significativos para os educandos.

Buscou-se, então, identificar a maneira como cozinheiros, por exemplo, optaram por seguir carreira nessa área. Todas as conversas apresentaram como denominador comum o encantamento, desencadeado pelas inúmeras descobertas que a área permite.

Ficou claro para o grupo que seria imprescindível proporcionar situações iniciais de aprendizagem nas quais o aluno conseguisse testar e apurar

seus sentidos, e que pudesse produzir e servir alguma especialidade já experimentada em sua história.

Durante as discussões sobre as estratégias de aprendizagem que possibilitariam o alcance dos objetivos estabelecidos, a análise sensorial ganhou destaque como um dos principais meios para a apuração dos sentidos.

Na organização das situações de aprendizagem envolvendo a análise sensorial buscou-se garantir o teste dos cinco sentidos humanos: visão, audição, paladar, tato e olfato. No entanto, pela natureza das ocupações do segmento gastronômico (cozinheiro, confeitoiro, *sommelier* etc.), paladar e olfato foram os que apresentaram maior necessidade de exame e desenvolvimento.



Chegou-se à conclusão de que bons e experientes profissionais da área de Gastronomia possuem grande capacidade de identificar ingredientes que compõem pratos ou bebidas apenas pelo olfato.

Assim, a preocupação em apurar esse sentido nos educandos do Ceag (ou, ao menos, despertar a consciência com relação à necessidade de investimento nesse desenvolvimento) proporcionaria mais uma condição, além das diversas competências requeridas pelos perfis profissionais de conclusão dos cursos, para que os egressos saíssem para o mercado de trabalho com um diferencial significativo.

Nas pesquisas bibliográficas realizadas para fundamentar as percepções empíricas do gru-

po, encontramos Corazza que aponta que:

Uma das primeiras associações feitas pelo bebê se deve à sensibilidade de seu olfato, que o leva a reagir ao cheiro da mãe por reconhecer nela a fonte de conforto, prazer e alimento. Quando nos conduzimos pelo coração (ou seja, pelos sentimentos emocionais) em detrimento da cabeça (isto é, razão), estamos nos regulando pelo sistema límbico, e não pelo sistema racional. Orientados pelo cérebro racional, os seres humanos civilizados desenvolveram grande tendência de diminuir a importância dos sentidos mais sensoriais: toque, sabor e cheiro. A visão e a audição, nossas formas preferidas de obter informação, trabalham pela análise de ondas que atingem



nossos ouvidos e olhos. Mas os cheiros precisam reagir quimicamente dentro de nosso corpo para que possamos senti-los, portanto, *o olfato é o nosso sentido mais íntimo e mais diretamente ligado ao cérebro*. Ao contrário dos outros sentidos, não existem pontos de parada ao longo os nervos olfativos: os sinais recebidos dirigem-se sem interrupção até a área do cérebro mais intensamente conectada ao subconsciente (CORAZZA, 2001, p. 49, grifo do autor).

Concluiu-se também que as experiências olfativas, às quais os alunos seriam submetidos, poderiam facilitar a identificação de situações vividas no contexto da Gastronomia e, portanto, facilitariam o encantamento dos educandos pela área, pois, pela maneira apontada por Corazza (2001, p. 48), “respondemos aos odores de forma emocional e intelectual”.

Ainda para a mesma autora (CORAZZA, 2001, p. 48),

o olfato é o mais antigo e talvez mais desconhecido entre os sentidos desenvolvidos pelo homem” e, de todos os cinco sentidos, é a sensação que temos menos desenvolvida, apesar de sermos capazes de sentir dez mil cheiros diferentes, “[...] ao passo que o paladar, considerado muito mais desenvolvido que o olfato, pode avaliar somente cinco gostos distintos (CORAZZA, 2001, p. 39).

Nada mais adequado, portanto, do que proporcionar aos alunos dos cursos de Gastronomia contato diário e constante com os aromas e cheiros da Gastronomia, pois “[...] muito do que geralmente chamamos paladar é realmente olfato” (CORAZZA, 2001, p. 48).

Como já exposto, o papel da Biblioteca na estrutura e metodologia do Ceag sempre foi de destaque. Considerou-se coerente, portanto, criar, nesse ambiente de disseminação de informações e desenvolvimento de co-

nhecimento, um nicho para que os alunos pudessem aprimorar esse sentido tão recrutado nas ocupações do segmento gastronômico. Surgiu, então, a ideia de composição de uma Aromateca na Biblioteca do Ceag.

A Aromateca foi criada, portanto, com o objetivo de reunir e disponibilizar especiarias, ervas, temperos e condimentos para o aperfeiçoamento do senso olfativo dos frequentadores da Biblioteca.

A composição inicial da Aromateca se deu por meio do aproveitamento de parte das especiarias, ervas, temperos e condimentos, utilizados nos cursos do Ceag, que passaram a ficar expostos, com livros e periódicos, no acervo da Biblioteca.

Assim, para cada ingrediente utilizado nas fichas técnicas dos cursos, que apresentava um aroma menos comum/mais acentuado, uma amostra desse insumo era coletada e direcionada para o acervo da Aromateca.

As caixas de aromas (uma nacional e outra importada) adquiridas pelo Ceag, que, inicialmente, não tinham um local específico para guarda, também foram incorporadas ao acervo da Aromateca, contribuindo, cada uma, com 54 aromas distintos e, em alguns casos, bem inusitados (Foto 1).

Diante da boa aceitação da ideia pelos alunos e demais usuários e visitantes da Biblioteca do Ceag, comprovada pelo elevado número de consultas ao acervo da Aromateca, decidiu-se entrar em contato com uma empresa especializada na venda de temperos e condimentos para verificar se havia interesse em contribuir com doações para o acervo.

Após conhecer a proposta e visitar à Aromateca, uma representante da empresa Bombay Herbs & Spices acatou imediatamente nosso pleito e cedeu 50 novos produtos para incremento do acervo.

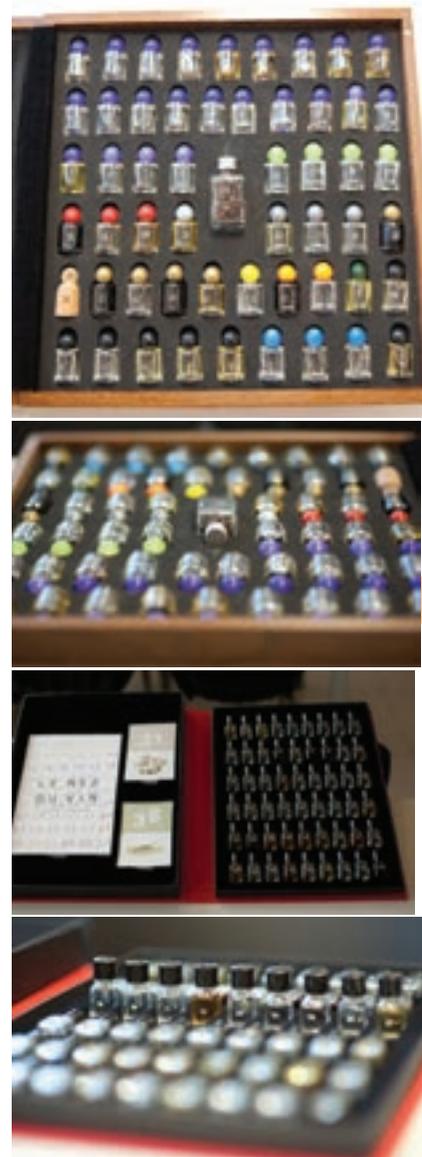


Foto 1: Caixas de Aromas

### Quadro 1 | Lista Bombay

1	Açafrão estigma	26	Huacatay
2	Adobo cubano	27	Kafir lime
3	Aipo (semente)	28	Kummel
4	Ajowan	29	Louro
5	Alcaçuz (pó)	30	Macis inteiro
6	Alecrim (folha)	31	Macis (pó)
7	Amchur (pó)	32	Mahaleb
8	Apple pie	33	Manjeriço liofilizado
9	Assafétida (pó)	34	Manjerona
10	Canela rama	35	Menta
11	Cúrcuma (pó)	36	Miski inteiro
12	Curry	37	Mix de pimentas
13	Endro (folha)	38	Mostarda escura
14	Endro (semente)	39	Nigela
15	Estragão	40	Noz-moscada
16	Feno grego (pó)	41	Orégano (folha)
17	Feno grego (semente)	42	Pacová
18	Fines herbes	43	Páprica picante
19	Flor de Hibiscus	44	Raiz forte (pó)
20	Flor do sal com ervas italianas	45	Ruibarbo
21	Funcho	46	Salsa mexicana
22	Galanga (pó)	47	Sálvia (folha)
23	Garam masala	48	Sassafrás (pó)
24	Grãos do paraíso	49	Sumagre
25	Harissa	50	Tomilho (folha)



## Quadro 2 | Lista Aromateca

1	Açaí	35	Garam masala
2	Açúcar demerara	36	Gengibre (pó)
3	Açúcar mascavo	37	Gergelim preto
4	Amburana	38	Guaraná
5	Amêndoa de cacau seca in natura	39	Isomalte
6	Amêndoa	40	Jatobá (semente)
7	Amêndoa com casca	41	Kümmel
8	Anis estrelado	42	Lecitina de soja
9	Arroz arbóreo	43	Lentilha
10	Arroz negro	44	Linhaça
11	Arroz selvagem	45	Mostarda (semente)
12	Avelã	46	Nibs de cacau
13	Baru (semente)	47	Papoula (semente)
14	Baunilha do cerrado	48	Páprica picante
15	Cacau em pó	49	Pectina
16	Cacau torrado	50	Pimenta ají
17	Cacau torrado (casca)	51	Pimenta-branca (grão)
18	Café em grão	52	Pimenta calabresa
19	Canela (pó)	53	Pimenta cayena
20	Cardamomo	54	Pimenta jamaica
21	Castanha-do-pará / castanha-do-brasil	55	Pimenta-do-reino
22	Chia	56	Pimenta-rosa
23	Coentro (grão)	57	Pimenta-síria
24	Cominho	58	Pinoli
25	Cravo	59	Pistache
26	Cravo (pó)	60	Pistilo de açafraão
27	Cumaru	61	Quinoa
28	Curry	62	Quinoa vermelha
29	Ervilha	63	Sal de vinho
30	Fava de baunilha	64	Sal maldon
31	Feijão-azukí	65	Segurelha
32	Flor de sal	66	Urucum
33	Folha de ouro	67	Zahtar
34	Funghi secchi	68	Zimbros

Atualmente, a Aromateca conta com 68 tipos de aromas, que podem ser testados nas ervas, especiarias, temperos e condimentos expostos em potes de vidro vedados (Foto 2 - p.27), além de outros 108 aromas das caixas de aroma.





## 4 - A AROMATECA E SEUS FRUTOS

Diante do atestado sucesso da Aromateca, e considerando que a base da alimentação do brasileiro envolve o consumo de farinhas, no fim do ano de 2012, foi criada a Farinoteca, cujo objetivo é apresentar diversos tipos de farinhas, bem como suas derivações.

O acervo inicial da Farinoteca está sendo composto basicamente por derivados da mandioca e do milho, pois se levou em consideração sua importância na alimentação da população do Brasil, suas variedades e seu rico valor nutricional. Atualmente, o acervo é composto por (Quadro 3):

26

**Quadro 3 | Lista Farinoteca**

1	Cuscuz marroquino	12	Farinha de tapioca (mandioca)
2	Amaranto	13	Farinha de trigo
3	Farinha d'água (mandioca)	14	Farinha seca (mandioca)
4	Farinha de araruta	15	Farinha seca de goiânia (mandioca)
5	Farinha de amêndoa	16	Farinha uarini (mandioca)
6	Farinha de arroz	17	Fécula de batata
7	Farinha de arroz integral	18	Fubá de milho
8	Farinha de centeio	19	Fubá de polenta
9	Farinha de milho	20	Goma de mandioca
10	Farinha de polenta	21	Piracuí
11	Farinha de quinoa	22	Sagu

O próximo fruto extraído da Aromateca será a Granoteca, cujo objetivo consistirá em apresentar os grãos e seus produtos, considerando a sua grande importância como base da alimentação humana e, por extensão, da boa saúde.



## 5 - CONCLUSÃO

A Biblioteca do Ceag realiza um levantamento diário do número de usuários do espaço como forma de aferir a frequência ao local. O número médio de atendimentos mensais, realizados nos últimos 10 meses, atesta a presença de 350 frequentadores no espaço.

Não há como precisar o número exato de usuários que acessam exclusivamente o acervo da Aromateca, mas é fato que todas as pessoas que entram na Biblioteca, de certa maneira, acabam se encantando com a Aromateca, seja apenas por curiosidade ou para realmente aguçar seus sentidos olfativos e, a partir dessa experiência, desenvolver um novo conhecimento.



Foto 2: Ervas, especiarias, temperos e condimentos

Contribui também para o sucesso da Aromateca sua disposição no espaço da biblioteca, pois fica bem aparente, próxima da porta de entrada. Ou seja, é quase impossível não se interessar por seu acervo.

São frequentes os elogios recebidos pela equipe dessa Biblioteca acerca do acervo e, em especial, da Aromateca. Como apontado pela aluna Cristine Almeida, do curso Aperfeiçoamento em Confeitaria Francesa, que fez questão de registrar no formulário de avaliação da qualidade percebida nos cursos que:

A Biblioteca CEAG tem um suporte exemplar, com um acervo muito grande e positivo. Provavelmente a melhor de Brasília. Os livros encontrados aqui nos proporcionam um aprendizado a cada leitura, Além da Aromateca, com

um excelente acervo de aromas e revistas atualizadas. A biblioteca me proporcionou bons conhecimentos durante o curso e também depois dele, nos proporcionando o uso da mesma sempre que precisamos. Parabéns.

Com essas práticas adotadas, a Biblioteca do Ceag espera proporcionar aos seus frequentadores novas e variadas experiências de investigação e desenvolvimento, ao mesmo tempo que se posiciona como peça-chave, ao lado de variadas estratégias de aprendizagem, de laboratórios especializados e das empresas pedagógicas, na formação de profissionais egressos dos cursos de Educação Profissional do Senac.

## REFERÊNCIA

CORAZZA, Sonia. **Aromacologia: uma ciência de muitos cheiros**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2002.